

CENTO ANNI FA MORIVA L'AUTORE DEL RICETTARIO

Accanto, Pellegrino Artusi in un dipinto. A sinistra, una illustrazione da una vecchia edizione Salani del celebre libro



Pellegrino Artusi, il gastronomo che unì l'Italia anche a tavola

Sotto, le copertine di due edizioni della «Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene»

di Sante Maurizi

Un anziano signore in posa come per un busto in bronzo; con un paio di sontuosi favoriti che calano su cravatta a fiocco, farsetto e finanziaria. In una cucina borghese di inizio '900 la padrona di casa in vestaglia turchina legge ispirata alla cuoca la ricetta del giorno. Due immagini che racchiudono il segreto del successo de «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene». Cento anni fa moriva Pellegrino Artusi, autore del libro che assieme a «Cuore» e «Pinocchio» scalzò dagli scaffali delle belle famiglie umbertine le letture contadine dei Reali di Francia, le ottave mandate a memoria dell'Orlando Furioso e della Gerusalemme Liberata.

L'autorevolezza del vegliardo in babettonigarantisce l'affidabilità del ricettario in mano alla graziosa signora. Lei ha indugiato fra le coltri, teatralmente scandisce ora dosi e lavorazione alla ragazza che mescola attenta e un po' in ansia; consapevole che dalle sue mani dipenderà il successo quotidiano di madame. Non sarà un pasto di rappresentanza, in quella casa non si attendono ospiti. I porri e il pollastro simmetricamente accasciati sul tavolo, il cavolo, qualche pomodoro, dicono che la performance è tutta per il consorte. Il quale al ritorno dal lavoro, stanco ma felice, incoronerà ancora una volta la regina della casa. È in questo essere - come recita il sottotitolo - «manuale pratico per le famiglie» la forza dell'«Artusi» (lo nominiamo così, per cognome, come i dizionari): nel rassicurarci che la Scienza e l'Arte del titolo sono alla portata di tutti, ogni giorno. Il connubio fra l'igienismo positivista e la creatività italica ha radici nell'etica contadina di economia e risparmio eletta a paternalistica pedagogia nazionale: «S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate, ché i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù e consolarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribuisce alla robustezza del corpo e alla conservazione della salute». La divisione in classi come dato di natura di un'Italia or-

mai adulta: per Piero Camporesi «è lo spirito piccolo-borghese della belle époque che tenta l'arrampicata verso le classi superiori entrando dalla porta della cucina». Fatica che si esaurirà decenni dopo, quando quelle stesse piastrelle a scacchi dell'illustrazione Salani saranno sull'etichetta delle cere per pavimenti del boom economico.

È sempre Camporesi - nella storica edizione dei Millenni Einaudi di quarant'anni fa - a darci una mano oggi, anniversario dell'Unità: «Bisogna riconoscere che «La scienza in cucina» ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi». Appunto perché Artusi fa come Manzoni: assume il ruolo dell'Ordinatore pensando necessaria una lingua comune. Koinè gastronomica ma non solo: «Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata

consuetudine ai propri dialetti». Sciacqua anche lui i panni in Arno, sulle cui rive giunge da Forlimpopoli (vi era nato nel 1820 da un droghiere repubblicano) per prosperare come cambiavolute e banchiere. Sublime la moderata frustrazione di non essere riconosciuto letterato (inosservata una sua «Vita di Ugo Foscolo») pubblicando a sue spese la raccolta nel 1891 e introducendo le ricette con aneddoti, digressioni, storielle da erudito di provincia in fez e giacca da cameriera. Con il tono arguto degli almanacchi di una volta: «una specie di romanzo della cucina», conclude Camporesi.

Due consulenti al suo fianco, i governanti/cuochi di casa Francesco Ruffilli (forlivese) e Marietta Sabatini (pistoiese) con i quali prova e riprova i piatti, ed edifica il proprio monumento su fondamenta toscano-romagnole. Le quali corrono lungo la linea gotica, spalmata di grassi: il nord di burro-strutto-pancetta da una parte, l'olio mediterraneo dall'altra. Artusi officia il compromesso storico fra la cultura padana del porco e quella toscana dell'olivo, sdogana le patate e fa risalire ai pomodori - come ai Mille - lo Stivale. Spaghetti col pomodoro, gnocchi di patate, risotto alla milanese, vitello tonnato, zuppa inglese, pasta con le sarde, diventano piatti nazionali. Palinesse e procedimenti che ancora funzionano. Provare per credere.

Certo, i dolci con quelle dosi risultano oggi un po' stucchevoli. Magari (stolti) inorridiamo all'idea di friggere nello strutto. Probabilmente siamo tutti diventati quegli «stomachi di carta» cui Artusi dedica una piccola appendice, e ai quali consiglia nelle zuppe «erbaggi non ventosi». E non infileremo mai un cappone foderato di prosciutto in una vescica di maiale, cucendola e infilandoci un cannello per farla sfiatare una volta che il tutto sia a bollire sul fuoco per tre ore (ricetta n.367). Ma persino gli aforismi («scegliete sempre per materia prima roba della più fine», «il miglior maestro è la pratica», «l'esercizio del corpo e la temperanza sono i due perni sui quali sta la salute») starebbero ancora bene appesi sulle pareti delle nostre cucine. Come scrisse Luigi Firpo «fu anche questo, attraverso l'esperienza gastronomica così intima e quotidiana, un modo di messo e civile di fare l'Italia».

Distanza fra quei modi e noi che Guido Ceronetti misurò tempo fa in una delle radiofoniche «interviste impossibili». Incontrando l'ectoplasma di Artusi, gli chiede: «Hai ricette ricavate da questi nostri ultimissimi anni?» E Pellegrino: «Pesce al mercurio. Si prende un pesce qualunque, lo si mangia. Ecco fatto».



Il suo libro «La scienza in cucina» ha venduto oltre un milione di copie in tutto il mondo



Un manuale per famiglie che svela i segreti per preparare prelibatezze di ogni parte del Paese